

Agricultores denuncian que los restaurantes vuelven a usar aceiteras rellenables



Noticias

La prohibición está regulada por Decreto, que entró en vigor a principios del año pasado obligando a sustituir las aceiteras rellenables por un envase etiquetado y provisto de tapón inviolable

Las organizaciones agrarias han alertado de que un creciente número de restaurantes incumple la norma que prohíbe utilizar en sus salas las aceiteras rellenables, por lo que piden una mayor implicación de las comunidades autónomas para detectar y perseguir este tipo de irregularidades.

La prohibición está regulada por el Real Decreto 895/2013 del Gobierno, que entró en vigor a principios del año pasado. El decreto obligaba a sustituir las aceiteras rellenables que se ponían a disposición de los clientes en las mesas y barras de los establecimientos del sector de la hostelería, restauración y catering, por un envase etiquetado y provisto de tapón inviolable, siempre que el producto que contenga sea un aceite de oliva, es decir, virgen extra, virgen o mezcla de virgen con refinado.

Según el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, han detectado que la norma se ha vulnerado más en zonas de costa. En su opinión, "presentar esas botellas 'aceitosas' al comensal, a pesar de sus niveles de precios actuales, es una barbaridad".

Esta organización agraria, que ya alertaba este verano del problema, ha pedido a los consumidores que exijan la hoja de reclamaciones en los locales donde detecten el uso de 'alcuzas'. "Como no hay sanciones, la gente se acostumbra" y la hostelería vuelve a sus antiguas prácticas, ha declarado a Efeagro el responsable sectorial de COAG, Juan Luis Ávila.

La prohibición de las aceiteras rellenables surtió gran efecto al principio de promulgarse el Real Decreto pero, en los últimos meses según Ávila, el cumplimiento de la normativa "se ha relajado; estamos muy preocupados y vamos a exigir que esto se corrija". Ha insistido en que el uso de botellas con tapón precintado y debidamente etiquetadas no supone costes añadidos para las empresas del canal Horeca e, incluso, en muchos casos, las cooperativas venden el producto que contienen los pequeños formatos no reutilizables -ajustados a la ley- al mismo precio que los envases de cinco litros para no ocasionar sobrecostes a los restaurantes.

También la organización agraria UPA ha realizado en los últimos meses diferentes gestiones ante las comunidades autónomas y, ahora, ya finalizado el verano y conformados los organigramas de las Consejerías, volverán a retomar los contactos "para que hagan algo". "Las comunidades autónomas están haciendo dejadez de sus funciones", ya que no han establecido un plan de control, ha denunciado el responsable técnico de aceite de UPA, David Erice.

Erice ha apuntado que proliferan en comedores de toda España, también en grandes ciudades, pequeñas botellas de cuarto de litro con etiquetas "totalmente pringosas", lo que confirmaría que se han manipulado sus cierres y se han rellenado en sucesivas ocasiones. A su juicio, los incumplimientos de bares y restaurantes se explican sólo por "la impunidad ante la comisión de un delito". "El consumo en sala en hostelería -de los envases sujetos a la norma- es muy pequeño, por lo que no es un tema de costes, algo ridículo si se comparan con otras materias primas utilizadas por

los restaurantes, sino que los restaurantes incumplen porque no les pasa nada", no llegan los controles, ni las inspecciones, ni multas, ha resaltado.

La normativa sobre presentación de los aceites en las salas (que no afecta a las cocinas, que habitualmente recurren a garrafas) fue durante años una de las principales aspiraciones de oleicultores, cooperativas y almazaras, convencidos de que la correcta identificación beneficia al consumidor y mejora la percepción de calidad del producto.

Las mesas de los restaurantes son un " escaparate " importante para el producto, explican desde la Interprofesional del Aceite: " La aplicación de la norma y su seguimiento es una de las prioridades de la Interprofesional. Estamos muy atentos a la forma en que el sector de la hostelería la está implementando ". " No escatimaremos esfuerzos para que los hosteleros tengan toda la información sobre sus obligaciones y para que el consumidor sea conocedor de sus derechos en lo que respecta a la presentación de los aceites de oliva en bares y restaurantes ", añaden. La Interprofesional ha recalcado que es " un trabajo en el que contamos con la colaboración de las distintas administraciones ", ha recalcado la Interprofesional.

La Federación Española de Hostelería (FEHR) nunca vio con buenos ojos la normativa sobre la prohibición de las aceiteras rellenables y consideró que no era una medida necesaria, ya que " el hecho de que el aceite no estuviese en su envase original no le restaba ningún tipo de propiedad ni garantía " y que los nuevos formatos sólo podían suponer perjuicios logísticos a los locales, de mayor desperdicio. En todo caso, " una vez aprobada esta norma, los establecimientos hosteleros deben cumplirla y ajustarse a la legalidad en este y en todos los aspectos ", apuntan.

Redacción